стор. 2

Поїзд смерті та страждань

стор. 8

Від Вербівки до Бродвею...

«Трибуна трудящих» 80 років з вами!

Вартість передплати на місяць — 20 грн.

Наш передплатний індекс: 61805.

www.tribune.com.ua

ТРИБУНА ТРУДЯЩИХ

Заснована 18 липня 1937 року

ПЕРЕДПЛАЧУЙ. ЧИТАЙ. ВОЛОДІЙ

21 січня 2017 р. Субота

№4 (9273)

ТЕРНИСТИЙ ШЛЯХ УКРАЇНСЬКОЇ СОБОРНОСТІ

День Соборності України — державне свято, що відзначається щороку в день проголошення Акту возз'єднання Української Народної Республіки та Західно-Української Народної Республіки, що відбулося 22 січня 1919 року на Софіївській площі в Києві.

Сьогодні, після 25 років незалежності, проблема соборності України є, на жаль, не менш актуальною. І в цьому велика провина, перш за все, сучасних українських політиків, які не спромоглися представити суспільству єдину національну ідею, навколо якої змогли б згуртуватися і об'єднатися українці, розбудовуючи свою незалежну державу. Цьому завадили непомірні амбіції, популізм, політичні чвари, намагання перетягнути ковдру на себе й розхитати стабільність в країні після проголошення незалежності в 1991 році.

Так звана еліта, політичний клас, народні обранці, державні керманичі не виправдали очікування людей, які протягом останньої чверті століття висловлювали невдоволення таким станом справ і практично щороку виходили на протестні акції, страйки, демонстрації, збираючись у багатотисячні майдани з надією на зміни, покращання життя, європейський вибір країни.

Після революції Гідності в 2013 році Україна, здавалося б, отримала свій історичний шанс долучитися до когорти цивілізованих європейських країн. Та знову, як і майже 100 років тому, втрутився зовнішній чинник. Росія брутально анексувала Крим, підтримала бандитські угруповання в Донецькій та Луганській областях і ввела туди свої військові частини. Вже третій рік поспіль піддаються жорстоким обстрілам й бомбардуванням українські позиції в зоні АТО, руйнуються житлові будинки і громадські споруди, гинуть не лише наші бійці, але й мирне населення. Цій страшній, кровопролитній війні не видно ні кінця ні краю.

Вороги, бандити й зрадники знову терзають Україну, розділивши її щонайменше на чотири частини. Та українці, як і в 1919 році, знову прагнуть до соборності, до єдиної і цілісної держави. За Україну вони віддають свої фізичні сили, здоров'я і навіть власне життя. Надто тернистим і складним виявився шлях до справжньої волі, незалежності й соборності. Та в нас, українців, немає іншої дороги. Ми віримо у свою мету, любимо власну країну, яку мужньо відстоюємо в усі часи. Слава Україні — Героям слава! У соборності наша сила!

Василь ЧИГРИН

З усіх усюд

УКРАЇНА. Відсоток зайнятості працездатного населення на сьогодні складає 52,5%, — повідомив міністр соціальної політики України Андрій Рева.

УКРАЇНА. Для продовження співробітництва з Міжнародним валютним фондом Україна повинна підвищити пенсійний вік і для чоловіків, і для жінок до 63 років.

ТУРЕЧЧИНА. Турецький парламент схвалив поправки до Конституції, за якими в країні вводиться президентська форма правління.

ЄГИПИТ. Верховний суд цієї країни остаточно відхилив рішення стосовно передання Саудівській Аравії двох островів у Червоному морі.

ВЕЛИКА БРИТАНІЯ. Лише за два тижні різдвяних свят місячний приріст роздрібних продажів у Британії склав більше 1% — про це свідчать дані Британського роздрібного консорціуму.

НІМЕЧЧИНА. Експерти вважають, що протягом 2017 року триватиме економічне зростання за рахунок розширення внутрішнього ринку.

КИТАЙ. За підсумками минулого року китайський експорт зменшився на 7,7% — це максимальне падіння з 2009 року й воно перевершило прогнози.

ІСПАНІЯ. За минулий 2016 рік Іспанія встановила новий рекорд за кількістю іноземних туристів — країну відвідало понад 75 млн гостей, які принесли прибутків на суму 77 млрд євро.

КАЗАХСТАН. В Алмати нещодавно виявили факт фальсифікату найбільшої партії білоруського вершкового масла — 3505 пачок (1256 кг).

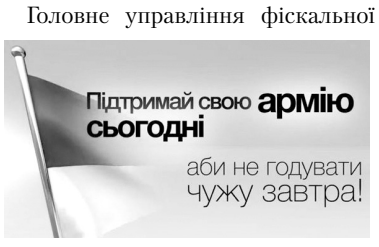
БАНГЛАДЕШ. У цій країні до смертної кари через шибеницю засудили 26 бійців спецназу, яких звинувачують у політичних вбивствах.

РОСІЯ. У Санкт-Петербурзі, відзначаючи у колі друзів Старий Новий рік, 46-річний чоловік на підпитку впав з дивана і вбився.

Слобожанщина

Допомога для армії

Головне управління фіскальної служби в Харківській області повідомило, що за 2016 рік на Харківщині загалом сплачено 585,9 млн грн військового збору, що на 153 млн грн більше ніж у попередньому році. Податківці відзначили, що найбільше військового збору зібрано в Харківському (24 млн грн) та Красноградському районах (22,9 млн грн). Серед районів міста Харкова лідирують Київський (85,6 млн грн), Шевченківський (80,8 млн грн) і Холодногірський (70,5 млн грн).



Створено рибний патруль

З початку 2017 року на Харківщині створено спеціальний рибний патруль, а з 16 січня на наших регіональних водоймищах розпочалися навчання рибних патрулів з Івано-Франківської, Рівненської, Тернопільської та Харківської областей, у яких беруть участь 25 осіб — начальники, заступники начальників та патрульні, які пройшли конкурсні відбори у своїх областях і зараз проходять теоретичну і практичну підготовку. Потім вони роз'їдуться по своїх регіонах і патрулюватимуть там водні об'єкти. До речі, рибним патрульним суттєво підвищена заробітна плата, яка зараз складає 6-7 тисяч гривень.

Шановні земляки!
Щиро вітаю вас зі святом, що є одним із ключових та найсимволічніших для нашої держави — Днем Соборності!

У цей день дві частини українського народу, які були насильно роз'єднані та жили в складі двох імперій, підтвердили своє прагнення разом будувати єдину вільну Україну. На жаль, для українців підписання Акту злуки стало не тріумфальним завершенням боротьби за національну свободу та право жити у власній державі, а лише кроком на шляху до мрії. Проте цей крок був потужним та важливим.

Пам'ять про Соборність давала сил українцям протягом століття. Ми боролися та вибороли. Ми маємо те, про що мріяли ті, хто підписував Акт злуки 22 січня 1919 року. Маємо власну державу. Єдину, соборну та вільну. Кожного дня та кожної хвилини ми доводимо всьому світу: українці — єдині, наші мрії та прагнення спільні, Україна — Соборна!

Юлія СВІТЛИЧНА, голова Харківської обласної державної адміністрації

• • •

Шановні жителі Харківщини!
Щиро вітаю вас із Днем Соборності!

Сучасна ідея соборності, реалізована не лише на словах, має так сполучити людей зі Сходу і Заходу, Півночі і Півдня, щоб лояльність до відмінних між собою прагнень і вподобань громадян була базисом для справ на користь нашої країни. Сильні сторони кожного мають слугувати єдиній меті — зміцненню цілої держави.

Сердечно бажаю вам здоров'я, щастя, добра, миру, злагоди і глибокої віри у гідне майбутнє рідного краю. У єдності — наша сила!

Сергій ЧЕРНОВ, голова Харківської обласної ради

• • •

Шановні громадяни!

День Соборності України увійшов до національного календаря як свято, яке ми відзначаємо на державному рівні. Адже ідея соборності України була однією з найзаповітніших мрій українців протягом довгих років.

Нехай кожен громадянин зустріне його з відкритим серцем, з вірою в щасливе майбутнє держави та гідне життя.

Юрій РАЇНА, голова Харківської районної державної адміністрації
Максим ЛИТВИНЕНКО, голова Харківської районної ради

• • •

Шановні земляки!

Щиро вітаємо вас з визначним державним святом – Днем Соборності України! Це свято нагадує нам, що ми є незалежною, соборною державою, ми – єдиний народ.

Хай розум, воля і любов до рідного краю згуртовують нас для здійснення високої мети — процвітання соборної незалежної України. Лише у єдності наша сила, і лише цілеспрямований рух уперед дасть змогу побудувати нам сильну й високорозвинену державу.

Зичимо усім громадянам України здоров'я і злагоди, сил та натхнення, успіхів та задоволення від роботи на благо нашої Вітчизни!

Харківська районна партійна організація «БЛОК ПЕТРА ПОРОШЕНКА «СОЛІДАРНІСТЬ»

Майбутнє науки

ВІД МАЛОЇ АКАДЕМІЇ — ДО ВЕЛИКИХ ВІДКРИТТІВ

Стартував обласний етап учнівських олімпіад та конкурсу-захисту робіт МАН. Учнівські змагання розпочалися 15 січня в ХНУ ім. В. Н. Каразіна з математичної олімпіади та захисту робіт у науковому відділенні хімії Малої академії наук.

— Сподіваємося, що наші учні продемонструють гарні результати не тільки на обласному, але й на всеукраїнському рівні, адже на Харківщині є сталі позиції лідирування у МАН та олімпіадах, — наголосила голова ХОДА Юлія Світлична. — Мені приємно відзначити, що 2016 року на Всеукраїнському конкурсі-захисті робіт Малої академії наук наша область стала першою серед усіх регіонів. Харківські учні торік завоювали 16 перших місць на конкурсі-захисті робіт МАН. Другий результат — 8 перших місць — був у міста Києва. Такі показники — це результат системної роботи, яка ведеться на Харківщині як з обдарованою молоддю, так і з викладацьким колективом. Цього навчального року ми запровадили нові підходи до підготовки школярів до всеукраїнських олімпіад, закупили нове мультимедійне обладнання, що дозволяє проводити заняття більш цікаво.

Юлія Світлична відзначила, що за останні два роки, завдяки бюджетній децентралізації, вдалося суттєво збільшити фінансування закладів освіти. Так, тільки в 2016-му до шкіл області надійшло 28 сучасних навчальних кабінетів та більше 1400 комп'ютерів.

Слід відзначити, що харківські школярі стають переможцями не лише всеукраїнських, а й міжнародних учнівських олімпіад. Так, у 2016 році всі 7 учасників здобули медалі на міжнародних олімпіадах з математики, фізики та хімії.

Прес-служба ХРДА

Результати участі учнів Харківської області у всеукраїнському етапі інтелектуальних змагань в 2015/2016 начальному році

Результати участі в учнівських олімпіадах (по предметах)

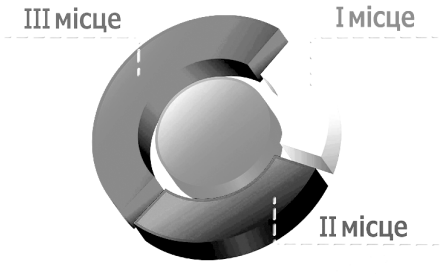
Всеукраїнські учнівські олімпіади	Кількість учасників	Місце I	Місце II	Місце III
з математики $c^2 = a^2 + b^2$	26	7	11	8
з російської мови та літератури	1	1	-	-
з фізики	16	4	4	6
з правознавства	3	2	1	-
з економіки	5	1	1	1
з інформатики	14	3	5	4
з хімії	13	-	5	6
з іврит	1	-	-	-
з астрономії	3	-	1	2
з німецької мови	3	2	-	-
з французької мови	3	1	1	1
з англійської мови	3	-	1	2
з екології	5	-	1	-
з української мови та літератури	4	1	-	1
з біології	10	1	1	4
з історії	2	-	-	1
з інформаційних технологій	2	-	1	1
з трудового навчання	2	1	-	-
з географії	6	-	2	-
з іспанської мови	1	-	-	-

Результати участі в конкурсі-захисті робіт учнів-членів Малої академії наук (загальна статистика)

Результати участі в учнівських олімпіадах за 2016 рік (загальна статистика)

РЕЗУЛЬТАТИ УЧАСТІ УЧНІВ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ У ВСЕУКРАЇНСЬКОМУ ЕТАПІ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИХ ЗМАГАНЬ В 2015/2016 НАЧАЛЬНОМУ РОЦІ

Відсоток переможців Всеукраїнських олімпіад (по відношенню до загальної кількості тих, хто брав участь у змаганнях)



Ніколи не забудемо

Поїзд смерті і страждань

Минулої середи (18 січня) виповнилося рівно 75 років від дня примусового вивезення українських робітників і спеціалістів до Німеччини під час Другої світової війни.

Ця страшна епопея розпочалася в окупованому Харкові, коли від залізничного вокзалу до Кельна вирушив ешелон, у якому вперше відправили на примусові роботи до Німеччини 1117 робітників і службовців з Харківської області. Ці потяги йшли до місця призначення дуже повільно (майже тиждень), пропускаючи на вузлових станціях німецькі військові ешелони. Тому далеко не всі українці з першого харківського ешелону вижили: кілька десятків чоловік померли в дорозі від голоду, холоду й поневірянь. Другий ешелон із Харкова до Бранденбурга відправився 21 січня 1942 року. Із Києва такі ешелони з українськими робітниками-невільниками почали відправляти з 22 січня, а з міста Сталіно (нині Донецьк) — з 24 лютого.

Усього на примусові роботи до Німеччини з 1942 по 1944 роки з окупованих територій було відправлено до Німеччини близько 2,8 млн чоловіків, з них 2,2 млн — українці. Вивезені на примусові роботи жили у спеціальних трудових таборах і повинні були носити на рукавах нашивку OST («Схід»), побачивши яку німецькі роботодавці мали право ущемляти в правах цих людей — встановлювати ненормований робочий день, платити мізерну зарплату, карати фізично тощо.

У 1946 році Нюрнберзький процес визнав примусову працю в Німеччині людей з інших країн злочином проти людини та брутальним порушенням її прав. Із 1994 по 2006 роки Уряд Німеччини виділив значні кошти, які виплачував так званим «остарбайтерам», за моральні й фізичні страждання під час примусових робіт.

Василь ЧИГРИН

Небезпечна зона

ЗУПИНИМО АФРИКАНСЬКУ ЧУМУ

Як відомо, 11 січня 2017 року мешканець села Білаші Дергачівського району знайшов у своєму приватному господарстві труп свині, про що повідомив районну Держспоживслужбу. Фахівці негайно виїхали на місце надзвичайної події. За результатами лабораторного дослідження, у туші мертвої свині виявлено ДНК вірусу африканської чуми.

Тушку свині негайно спалили в спеціально обладнаному місті, а на в'їзді до населеного пункту обладнано ветеринарно-поліцейський пост. У небезпечній 5-кілометровій зоні здійснюється комплекс профілактичних заходів, спрямованих на ліквідацію проявів і наслідків небезпечного вірусу.

Враховуючи те, що Харківський район межує з Дергачівським, у ХРДА минулої середи відбулося засідання спеціальної комісії із запобігання наслідків надзвичайних ситуацій у нашому районі.

Під час цього засідання представники ветеринарної служби, Держспоживнагляду, працівники ДСНС та відповідних управлінь райдержадміністрації розглянули низку питань і заходів, спрямованих на недопущення проникнення вірусу африканської чуми на територію Харківського району.

Нагадаємо, що перший випадок АЧС в Харківській області зафіксували 29 серпня 2016 року. З того часу в межах профілактичних заходів у регіоні було встановлено 25 карантинно-поліцейських постів. Усього було досліджено понад 140 тисяч дворів у 281 населеному пункті в 15 районах області. У райдержадміністраціях провели акумулювання коштів із резервного фонду для виплати компенсації власникам свиней, які було вилучено та знищено.

Василь ЧИГРИН

Традиції живуть

РАДІЙТЕ, ЛЮДИ, ХРИСТОС НАРОДИВСЯ!..

За доброю старою традицією в селищі Березівка на Різдво Христове та на Старий Новий рік відбулися масові гуляння з колядками та щедрівками.

Всі колядники відвідують танцювальний гурток «Драйв Денс» (керівник Ольга Сімонова) та театральну студію «Ананас» (керівник Карина Антоненко). Діти люблять танцювати, декламувати вірші, беруть активну участь у культурно-масовому житті селища Березівка та інших населених пунктів Харківського району.

Минулого 2016 року ці колективи виступали на сценах селища Буди (на 9 Травня та на Івана Купала). Сусіди тепло приймали березівців, пригощали смачною польовою кашею та солодощами. У жовтні, на День селища Коротич, а також наприкінці минулого року вітали ветеранську організацію селища Коротич з ювілеєм — 30-річчям з дня заснування. Ця зустріч дуже сподобалась дітям і залишила теплі спогади у всіх учасників. Коротичанські ветерани ділилися своїми спогадами, слухали пісні, голосно аплодували танцюристам, пригостили дітей солодощами і сувенірами.

У грудні минулого року діти взяли участь у культурно-масовому заході «Славетний українець» в селищі Бабаї, присвяченому дню народження Григорія Сковороди. Це було захоплююче дійство, виступали різні колективи з показом Харківських байок видатного філософа, діти відвідали краєзнавчий та історичний музей Бабаївського селищного клубу, за це і за смачне частування вдячні організаторам Людмилі Чечиній та Алевтині Шепель.

Слід зазначити, що графік виступів дітей у грудні був дуже напруженим і насиченим. Скажімо, 7 грудня вони виступали в торгівельно-розважальному центрі перед почесними громадянами міста Харкова, а 18 грудня — знову виступали на святі Святого Миколая. Юні артисти були нагороджені подарунковими білетами на льодову арену, безкоштовним переглядом мультфільмів.

Вже наступного дня, 19 грудня, відбулося свято Святого Миколая в селищі Березівка з відкриттям селищної новорічної ялинки. Свято відбулося за підтримки депутатів Березівської селищної ради, селищного голови Ігоря Штоди, депутата Харківської районної ради Валерія Міщаненко, депутата Харківської обласної ради Володимира Горбатовського. На святі проводились активні конкурси, вікторини, пригощали гарячим чаєм, домашньою випічкою.

Новорічна ялинка в Березівському селищному клубі урочисто відкривалася 29 грудня — з Дідом Морозом, Снігуронькою, подарунками, концертною програмою. Діти дуже люблять сцену, старанно готуються до концертів і з нетерпінням чекають запрошень від сусідів. Ці виступи вони жартома називають «гастролями».

Своїми успіхами юні виконавці завдячують своїм талановитим керівникам: Карині Антоненко та Ользі Сімоновій, які креативно й творчо підходять до постановки кожного номера. Діти дуже люблять і поважають своїх керівників. Зараз колективи готуються до нової концертної програми, яка присвячуватиметься Масляній.

Світлана ГРОБОВА,
завідуюча Березівським селищним клубом

Крещенские морозы

Пивденный окунулся в иорданскую воду

19 января православные христиане отметили великий двунадесятый праздник Крещение Господне. Считается, что в этот день любая вода на земле становится святой.

Доброй традицией в городе Пивденный считается купание в иордани. К великому празднику Крещение Господне жители подготовились заранее. Добраться к пруду в зимний период достаточно проблематично. Поэтому мужчины из общественной организации «Громада рыболовов города Южный» расчистили ступеньки, чтобы каждый желающий мог попасть на водоем. Прорубили прорубь, организовали горячий травяной чай и мясо на костре.

Проверить стойкость духа и окунуться в ледяную воду пришли взрослые и совсем маленькие жители. После водных процедур горожане, несомненно, получили заряд бодрости и хорошего настроения на весь год.

Екатерина САМОРОДОВА

Гуляния в Будах

Весело и содержательно прошли Крещенские гуляния в Будянском доме культуры. Ежегодно накануне старого Нового года здесь проводятся вечера «Щедрый вечер — добрый вечер», на которых собираются жители поселка. В этот раз звучали украинские песни в исполнении самодеятельных артистов и вокального ансамбля «Майолика».

По традиции гостей приветствовала директор клуба Валентина Казыло. Затем шуточные номера представили ученики художественной самодеятельности. В продолжении вечера щедровали, пели песни, встречали маланку. Все было так, как и положено в щедрый вечер.

После боя курантов гостей вечера поздравили Дед Мороз и Зима, которые провели замечательный танцевальный конкурс. На вечере провели шуточную лотерею. Две очаровательные снегурочки разыграли «волшебные шары» с новогодними предсказаниями.

Самое активное участие в различных конкурсах принимали гости праздника, а зажигательные украинские танцы никого не оставили равнодушным.

Эмма НЕЧИТАЙЛО

ВЕЧЕРНИЦЫ В БЕРЕЗОВКЕ

На Крещение в Березовском клубе состоялся грандиозный праздник.

Березовка, как всегда, с размахом встретила Крещение. Организаторы торжества потрудились на славу. Детские коллективы приготовили великолепный концерт: театральные постановки, песни, танцы и стихи. Открыли выставку «Зачарувала все зима», на которой представлены детские рисунки. Презентовали новую книгу Лидии Ключко «Поезія моїх земляків». Местные хозяюшки приготовили пироги, вареники, кутью, блины, салаты и еще много вкусных яств. Столы просто ломились от угощений.

Приехавшие гости были в полном восторге. Праздник прошел на одном дыхании. Поздравить жителей Березовки и гостей с Крещением приехали начальник отдела культуры и туризма Харьковской районной государственной администрации Виктория Пономаренко и депутат Харьковского областного совета Владимир Горбатовский.

Отдельную благодарность директор клуба Светлана Гробова выразила голове поселка Игорю Штоде, Валерию Мищаненко и жителям, которые помогли организовать интересное, веселое и незабываемое торжество.

Березовка не перестает удивлять своими талантливыми жителями и гостеприимностью.

Екатерина САМОРОДОВА

® До уваги

Веселівська сільська рада інформує

Рішенням XII сесією Веселівської сільської ради VII скликання від 23.12.2016 року взяті на збереження земельні ділянки реформованого КСП «Птахофабрика «Зоря» №12-14, 17-20, 20-28, 36, 39, 42, 53, 55, 64, 65, 67, 73, 85, 95, 97- 99, 101, 104, 107, 109-112, 116, 117, 125, 127, 128, 130, 132, 133, 139, 144, 149, 169, 189, 227, 228, 234, 235, 264, 266, 286, 305, 308, 316, 319, 321, 326, 335, 336, 341, 343, 344, 358, 363-365, 369, 371, 373, 374, 376, 382-387, 389, 391, 396, 406, 409, 411, 417, 419, 421, 426, 436, 438, 451, 452, 455, 458, 463, 470, 472, 488, 492 та реформованого КСП «Липці» №53, 76, 176, 271, 289, 290, 402, 475, 503, 547, 580, 581, 594, 596, 734.

Експертиза

Від яєць — до мандаринів...

Ніхто, мабуть, не буде сперечатися з тезою, що під час зимових свят курячі яйця й мандарини є одними із найзатребуваніших покупок серед населення. І ті, й інші надзвичайно корисні для організму. Одне яйце має калорійність 150 ккал та вміщує в собі білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини й вітаміни. Про задоволення і користь від цитрусових не варто й говорити. Проте фахівці державного підприємства «Харківстандартметрологія» застерігають від небезпечних аспектів цих продуктів.

Як вибирати яйця?

Є три види яйцепродукції: дієтичні яйця (зберігаються 7 діб), столові яйця (термін зберігання 25 діб), яйця-бій — готувати їх потрібно одразу протягом 1-2 годин зберігання. Яйця, що менші 35 г, у продаж не поступають. Маса кондиційного нормального яйця — 73 г і більше.

Якість яйця залежить від його свіжості. Є кілька нехитрих способів перевірити її.

1. Покладіть куплене яйце в посудину з розведеною в ній ложкою солі. Свіже яйце має більшу масу й лежатиме на дні каструлі, а несвіже яйце плаватиме вертикально, вниз гострим кінцем.

2. Піднесіть яйце до яскравого світла. Через світло свіже буде пробиватися, наче воно прозоре всередині, а несвіже яйце буде напівзатемнене чи повністю затемнене на просвіт.

3. Свіжість яйця легко визначити й на наявність чи відсутність повітряної камери з тупого кінця, коли подивитися на світло. У свіжому яйці практично відсутня повітряна камера. Розміри її постійно збільшуються після кожної доби зберігання, а яйце втрачає свої поживні властивості.

4. Піднесіть яйце до вуха та потріть пальцем по його поверхні. Якщо воно свіже, то ви нічого не почуєте. Якщо ж яйце знесене 12 днів тому, то можна почути характерний звук і бовтання, начебто там булькає якась рідина. Якщо яйце при струшуванні сильно булькає, то це вже справжній «бовток», не придатний для вживання продукт.

До речі, колір яйця ніяк не впливає на його якість і смак, а вказує лише на породу курей, які його знесли.

На кожному яйці повинно бути спеціальне маркування, яке вказує на групу, категорію й дату його виготовлення та на місце вироблення.

Вибираємо цитрусові

Слід знати, що мандарини, апельсини та лимони підвищують апетит, поліпшують обмінні процеси, а головне — у зимовий період вони постачають організм необхідними вітамінами.

Так само як і яйця, цитрусові в торговій мережі розподіляють на 3 категорії за розміром плода. Від 71 мм і більше (I категорія) — до 50 мм — III категорія.

Апельсини, мандарини і лимони повинні зберігатися при температурі від 2 до 6 градусів тепла й відносній вологості повітря 85-90%. Підвищена вологість може спровокувати посилення процесу гниття.

Плоди цитрусових повинні бути чистими, свіжими, без будь-яких механічних пошкоджень і псування, з рівно зрізаною плодоніжкою. На цитрусових може інколи проступати слід від упаковки, що не впливає на їхню якість і смак.

Підморожені й підгнилі плоди — це вже серйозна ознака їхньої неякісної кондиції, яка не лише спотворює смак і запах, а й може призвести до розладів шлунку. Такі плоди не варто вживати. Хоча компот з них варити можна.

Цитрусові вибирають не лише «на око», будь-який плід можна взяти до рук, понюхати його, обмацати. Шкірка повинна бути твердою, не сухою й не водянистою. Сухість шкірки вказує на значну втрату соку, а пухка, мокрувата й пліснява поверхня кірки вказує на ознаки гниття й обмороження цитрусових.

Не варто віддавати перевагу якимось дорогим імпортним сортам апельсинів чи мандаринів — турецьким, іспанським чи марокканським. Інколи великі плоди мають дуже слабкий аромат, мінімальну соковитість і наявність надмірної кількості волокнистої речовини. Інколи абхазькі, грузинські, значно менші за розмірами мандарини мають набагато соковитішу м'якоть і неповторний аромат. Це, можна сказати, смак дитинства, відомий нам ще з тих часів, коли імпортні цитрусові були практично недоступні населенню.

Утім, кожний покупець має й свої власні способи визначення якості цитрусових, які зазвичай використовує при купівлі вітамінних плодів.

Василь ВАСИЛЕНКО

Проза життя

ХОЧ СТРИМУЙ, ХОЧ ВІДПУСКАЙ!..

Завершилися зимові свята, а ціни на основні продукти харчування й не думають зменшувати, як це бувало в минулі роки. Мешканці Харківського району, читачі нашої газети, телефонують і пишуть до редакції, акцентуючи увагу саме на цьому аспекті повсякденного життя, й не можуть зрозуміти: чому продовжуються «цінові гойдалки»?

Стрімке підвищення цін на продукти харчування почалося з 1 жовтня 2016 року, коли Міністерство економіки відмінило цінове регулювання на соціальні групи товарів: крупи, цукор, борошно, сир, яйця, рис, овочі, молоко, олію тощо. Усього в урядовому списку значиться 15 категорій товарів, на які уряд обмежував націнку в магазинах. Тоді зазначалося, що регулювання відмінять усього на три місяці, після чого «буде ухвалено остаточне рішення».

Не дивно, що наприкінці минулого року рослинна олія сягнула 60 гривень за літр, яйця — до 30 гривень за десяток, вершкове масло — до 85 гривень за кіло, батони «злетіли» до 15 гривень, копчена ковбаса — до 130 гривень, а тверді сири закріпилися в ціні по 120-140 гривень за 1 кілограм. Все це були лише перші наслідки так званого експерименту з відміни державного регулювання цін, який український уряд запровадив з початку жовтня. Та судячи з усього, уряд планує взагалі відмінити контрольоване обмеження цінових надбавок.

Вже з початку 2017 року ціни на хліб пшеничний виросли на 24 копійки, а на житній — на 26 копійок. Якщо олія з осені не зросла в ціні, то вартість вершкового масла «стрибнула» аж на 18-29%, а цукор знову подорожчав на 11,2%. Якщо восени найбільше подорожчало сало, то взимку цього року його вартість знизилася хіба що на 2-3 гривні. А свіжа свинина потроху росте в ціні й коштує вже по 100-110 гривень за кіло. Курятина ж стала вже коштувати як раніше свинина. Трохи подешевшала хіба що свіжоморожена риба — на 3-8%, але цю знижку з'їла значно вища вартість копченої риби та ікри. Трохи знизилися або залишилися на тому самому рівні ціни на основні овочі (картопля, морква, капуста, цибуля). А от традиційного спаду цін на цитрусові після новорічних свят так і не відбулося. Грузинські мандарини продають по 26-28 грн за кіло, а турецькі — по 30-33 грн. А яйця по «старій ціні» чомусь стали удвічі меншими.

Найбільше тривожить якість продукції. Наприклад, подекуди замість якісних твердих сирів по тій же самій ціні вище 110 грн продають сироміскі продукти. По ціні якісного масла інколи продають спреди та м'які масла. Дорогі сосиски чи ковбасу важко назвати м'ясними продуктами через великий вміст сої та інших харчових добавок. За якість продукції вже начебто ніхто й не відповідає. В усякому разі новостворена структура Держспоживнагляд існує лише номінально й ніяк не може вплинути на засилля на споживчому ринку низькоякісної продукції.

Громадяни шоковані, продавці в магазинах і на ринках скаржаться на суцільну дорожнечу кормів, енергії, транспортних перевезень. Пересічним мешканцям міст і сіл залишається знову ще тугіше затягувати свої паски, передбачаючи чергове підвищення цін через валютні стрибки, підвищення до 3200 грн мінімальної зарплати з січня і зростання цін на бензин та транспортні перевезення.

Проте уряд знову закликає нас «не панікувати», «трохи потерпіти», а тих, хто підвищує ціни й не підвищує зарплати своїм працівникам, обіцяють суворо карати. Судячи з усього, «права рука не відає, що робить ліва». Адже за останніми даними Держстату, з 23 основних продуктів харчування 19 піднялися в ціні, а решта 4 — залишились на тому ж самому рівні чи трохи «впали» в ціні. Наприкінці минулого року українці тратили на харчування аж 42% своїх доходів. У країнах ЄС цей відсоток складає 11%, у США — 5%.

В Україні все інакше. Раніше під державне регулювання підпадав цілий ряд продуктів харчування першої необхідності — пшениця, жито, гречка, цукор-пісок, соціальний хліб тощо. Тому й ціни не так «кусалися». Чиновники Мінекономіки слідкували за тим, щоб виробники не заробляли більше ніж встановлено регламентуючими нормами, а населення не страждало від перманентного підвищення цін. Хоча, попри всі «титанічні зусилля» можновладців по стримуванню цін, вони все одно зростали: і на хліб, і на гречку, і на борошно, і на цукор... Та навіть після кожного підвищення цін чиновники наполегливо намагалися запевнити, що саме вони захищають найбідніші верстви населення.

І от вже в 2017 році уряд вирішив подовжити відміну державного регулювання на продукти харчування ще на 3 місяці. Мабуть, урядовці ще не визначили позитивні й негативні аспекти свого, раніше ухваленого рішення в жовтні 2016 року. Тому очікуватимемо нового підвищення цін на продукти харчування й звикатимемо до традиційних українських «цінових гойдалок». Пересічні люди можуть позбавитися й своєї ледве не єдиної життєвої радості — доступної й смачної їжі, вартість якої постійно зростає, хоч обмежуй націнки, хоч стримуй ціни на неї.

Василь ЧИГРИН

Цінові гойдалки

Індекс споживчих цін по Харківській області в грудні 2016 року становив 100,3%. На продовольчому ринку області в грудні зросли ціни на продукти харчування та безалкогольні напої в цілому на 0,6%, зокрема на такі види продукції:

— картоплю, гриби, свіжі овочі — на 4,2–11,6%;

— масло, кисломолочну продукцію, сметану, молоко, сир і м'який сир (творог) – на 3,2–5,0%;

— хліб, свинину, яйця — на 1,3–3,7%.

Разом з тим спостерігалося подешевшання окремих продуктів харчування, а саме:

апельсинів, мандаринів, ківі, бананів, лимонів — на 6,3–13,2%;

кави меленої, напоїв безалкогольних, цибулі ріпчастої, риби живої, охолодженої — на 3,0–4,7%.

Алкогольні напої та тютюнові вироби подорожчали на 2,6%, більшою мірою за рахунок алкогольних напоїв — на 4,8% (найсуттєвіше — горілка, на 9,2%).

Серед непродовольчих товарів спостерігалося подорожчання вітамінів вітчизняних, жарознижувальних та знеболювальних препаратів імпортованих, засобів жіночої гігієни, памперсів дитячих — на 3,2–4,3%. Окрім того, подорожчали постільна білизна, пилососи, пральні машини, матеріали мастильні, деталі та конструкції, шини для легкових автомобілів, запасні частини й аксесуари — на 2,1–2,9%.

Водночас серед непродовольчих товарів знизилися ціни на окремі моделі зимового одягу та взуття на 5,8–22,9%; вироби зі скла та кришталю, столовий посуд, серветки паперові, обігрівачі, кондиціонери повітря — на 3,6–6,2%.

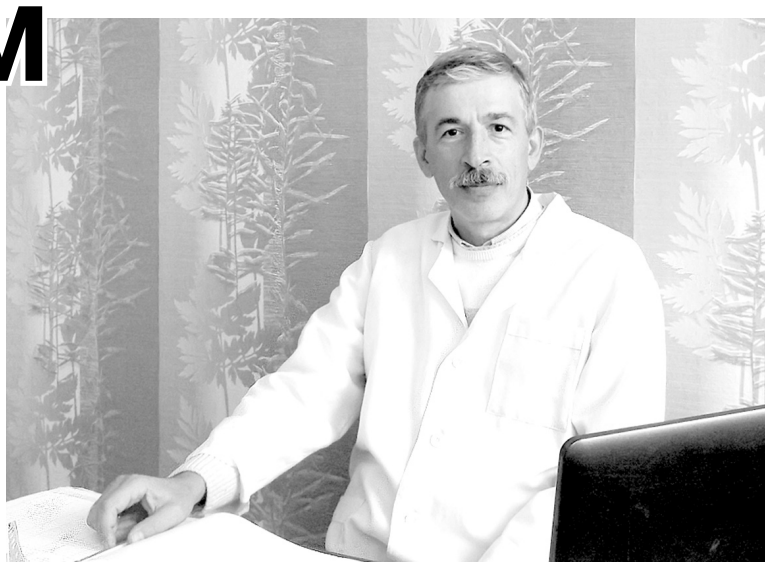
Серед послуг, що надаються населенню, суттєво подорожчали ритуальні послуги у півтора раза, абонентська плата за користування телефоном — у 1,2 раза. Подорожчали фінансові послуги, послуги зі встановлення металопластикових вікон, проживання у готелях — на 4,1–4,7%, послуги відпочинку та спорту — на 1,8%.

Зросли тарифи на водопостачання та водовідведення на 2%, у той час як на гарячу воду та опалення знизилися на 1%.

Ігор НАУМОВ, заступник начальника Харківського обласного управління статистики

Профи

ГЛАВНОЕ — ПОМОЧЬ ЛЮДЯМ



Понятие «семейная медицина» в нашем обществе появилось относительно недавно. По сути, создание подобных учреждений — результат реформирования медицинской отрасли.

В Пивденном амбулатория семейной медицины три года назад была создана на базе бывшей больницы и поликлиники и является своеобразным подразделением Мерефянского центра семейной медицины, к которому относятся еще восемь подобных учреждений.

— В нашей амбулатории сегодня работают двадцать человек медицинского персонала, — говорит заведующий амбулаторией Вадим Болгов. — Кроме семейных врачей, прием пациентов ведут специалисты Мерефянской Центральной районной больницы — стоматолог, гинеколог, отоларинголог, окулист и невропатолог. На базе амбулатории работает рентген-кабинет, лаборатория, кардиограф и пр. Как видите, спектр обслуживания населения достаточно широк, чтобы говорить о полноценной медицинской помощи. У нас получают необходимую помощь не только южане, но и жители Березовки.

Вадим Николаевич показывает кабинеты специалистов. Видно, что работы по приведению в порядок здания идут полным ходом — часть помещений капитально отремонтирована, в некоторых помещениях уже все подготовлено к ремонту.

— Мы звезд с неба не хватаем, но, как видите, порядок наводится, амбулатория работает, руководство райздрава нас не забывает, — отмечает Вадим Болгов. — Отдельно хочется поблагодарить за поддержку городской совет, лично мэра Александра Николаевича Брюханова, депутатский корпус и главного врача ЦПМСП г. Мерефа Харьковского района Болгова Алексея Николаевича, который по нашим вопросам обращается за помощью в исполком городского совета. И в результате совместной работы Харьковской районной администрации, городского совета, главного врача ЦПМСП мы, в конечном итоге, имеем то, что вы сейчас видите. Конечно, всегда хочется больше и средств, и возможностей, но, в любом случае, помощь мы получаем, и условия для работы хорошие. В наше непростое время это немаловажно.

Коллектив амбулатории, по словам заведующего, сложился много лет назад. Текучести кадров здесь нет, медики работают давно, хорошо знают всех жителей города. В этом и плюсы и минусы медицины на местах — молодые медики неохотно едут работать в небольшие города и села.

— Да, молодежи у нас мало, кто-то ушел работать в Мерефянскую ЦРБ, но важно одно — город сохранил амбулаторию, мы не потеряли коллектив, и жителям не нужно с каждой проблемой со здоровьем ездить в районную больницу.

Оценку оптимизации медицинской отрасли, которая началась в стране несколько лет назад, сегодня дать трудно, жители небольших населенных пунктов по-разному относятся к результатам нововведений. Южному повезло — здесь сохранена амбулатория, работает дневной стационар, медики всегда готовы прийти на помощь.

Как всегда в таких случаях, на вопрос о том, кого хотелось бы особо отметить, руководитель коллектива улыбается: «Всех». Но потом все-таки называет «ветеранов» местной медицины — семейного врача Людмилу Петровну Демьяненко, которая отдала своим пациентам 50 лет, и Снежковую Наталью Григорьевну, чей стаж несколько «скромнее» — 30 лет.

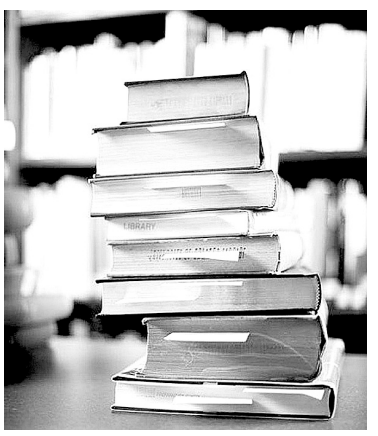
— А вообще, у нас все медики стоят того, чтобы их отметить, — подчеркивает Вадим Николаевич. — Зарплата у медиков низкая, работа непростая, и каждый из тех, кто у нас работает, заслуживает уважения. Мне хочется всех поблагодарить за самоотверженный труд, за оптимизм и умение даже в наше сложное время создавать здесь теплую и добрую атмосферу. У нас хорошие традиции, дружный коллектив, готовый всегда прийти на помощь людям.

Ольга ПОПОВА

Захоплення

СЕЛЯНИ ЛЮБЛЯТЬ ЧИТАТИ

Філія №52 ЦБС Харківського району, яка обслуговує чотири села і понад 2,5 тисячі людей Манченківської селищної ради, користується великою популярністю.



Бібліотека обслуговує мальовничі села Травневе, Спартаси, Санжари та Барчани. Всього постійними читачами бібліотеки є і дорослі, і діти. Це 514 чоловік — 355 дорослих та 159 дітей. Завідувач Ольга Коваленко має досить солідний досвід — у неї вища освіта та стаж роботи понад 12 років.

У закладі великий книжковий фонд — це 8300 примірників. За останні п'ять років фонд було оновлено на 30 відсотків, і це задовольняє вимоги місцевих книголюбів.

Як стати постійним відвідувачем бібліотеки? Треба лише потрапити сюди — в закладі ви відчуєте психологічний комфорт, тут однаково ввічливо ставляться до всіх, незалежно від віку, статусу та матеріального становища. Тепла атмосфера, бібліотекар завжди допоможе у виборі та порадить, як задовольнити ваші читацькі потреби.

Чим ще приваблює Травнева бібліотека? Особлива зацікавленість — коли в закладі проводять заходи з пропаганди літератури історико-краєзнавчого та народознавчого напрямків. І пояснення цьому дуже просте — адже матеріали, пов'язані з культурною спадщиною саме цього мінірегіону, найближчі для мешканців.

Такі матеріали тут завжди доступні. Їх часто використовують під час зустрічей з людьми різних поколінь, і це надає заходам теплоти та невимушеності, виховує у молодих читачів повагу та любов до свого краю та його мешканців.

Ольга КОВАЛЕНКО

Харківський меридіан

Податкові відрахування збільшилися

Великий бізнес Харківщини протягом минулого року суттєво збільшив надходження до державної скарбниці. Понад 17 мільярдів гривень було перераховано підприємствами і фірмами, які знаходяться на обліку Харківського управління Офісу великих податків в ДФС України. Це на 60% перевищує показник позаминулого року.

Серед підприємств, які протягом 2016 року сплатили найбільші суми податку до Держбюджету — ПАО «Філіп Морріс Україна», ПАО «Турбоатом», АК «Харківобленерго», ТОВ «Амкор Табакко Пекеджинг Україна» та ін.

Від «Вертеп-фесту» до Масляної

Не встигли мешканці та гості столиці Слобожанщини забути приємні емоції та радість від проведення першого в Східній Україні фестивалю вертепів, на якому побували понад 500 учасників з аматорських та професійних театрів з усіх регіонів нашої країни, а харків'яни планують вже наступну феєрію — проведення Масляної, що відбудеться у центральній частині обласного центру з 24 по 26 лютого.

Темою цьогорічного свята проводів зими стане Парад планет, під час якого кожний район міста на своєму спеціальному місці представлятиме власну експозицію, оригінальну кухню й культурно-розважальну програму. На Масляну запросять і представників усіх районів Харківщини, від чого свято видасться ще масовішим і веселішим. Його кульмінацією стане спалення величезного опудала-марени, що символізуватиме позбавлення від усього поганого й настання миру і злагоди, яких так давно очікують люди.

Літаком до Стамбула

Турецька авіакомпанія «Туркіш Арлайнс» відкриває прямий авіарейс до Стамбула із Харкова вже навесні цього року. Віднині харків'яни матимуть змогу добиратися до найбільшого міста Туреччини не чартерними рейсами, а комфортабельними літаками «Боїнг-737» та «Аербас А-320» світового лідера авіаперевезень 4 рази на тиждень, починаючи з березня 2017 року — у понеділок, середу, четвер і неділю, а з кінця травня ще й по вівторках, п'ятницях і суботах. Пасажирам будуть доступні економ- і бізнес-класи.

Кращі в Україні

Федерація легкої атлетики України, підводячи підсумки 2016 року, визнала Богдана Бондаренка кращим спортсменом. А його батька Віктора Бондаренка — кращим тренером країни. Вже третій рік поспіль Богдан Бондаренко визнається кращим легкоатлетом, а батько вдруге — кращим тренером. Нагадаємо, що влітку 2016 року на Олімпіаді в Ріо-де Жанейро Богдан приніс Україні бронзову нагороду зі стрибків у висоту.

Маловідома опера Лисенка

Справжньою культурною подією першого місяця 2017 року стала прем'єра опери «Зима і Весна» М. В. Лисенка, поставлена на сцені Національного університету мистецтв ім. І. П. Котляревського, який цього року відзначає свій 100-річний ювілей. Ця вистава була підготовлена у межах дитячого творчого проекту «Дитяча філармонія» за підтримки благодійного фонду «Харківські асамблеї».

Раритетне лібрето міні-опери «Зима і Весна» в єдиному екземплярі збереглося у фондах наукової бібліотеки ім. В. Н. Каразіна. Про це мало хто знає, але Микола Лисенко називав їх «оперками для дітей» і написав для того, щоб привчити малечу до українських музичних традицій і національної культури. Вперше всі ці «оперки» були поставлені в сімейному колі друзів автора. Це три музичні вистави: «Пан Коцький», «Коза-дереза» й «Зима і Весна, або Снігова Краля».

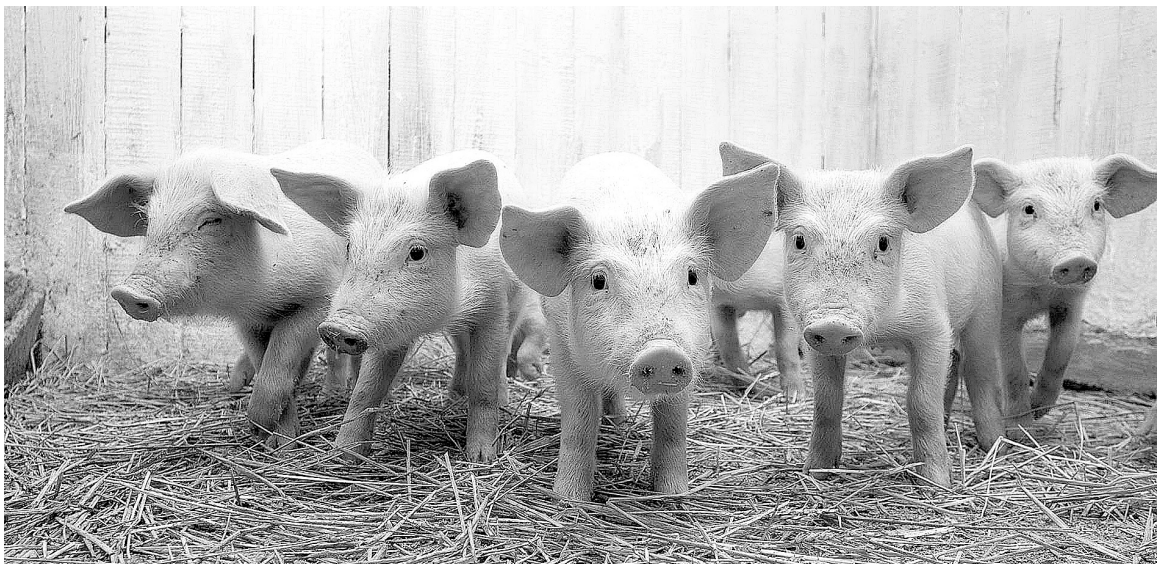
Дитяча опера в Харкові, у якій задіяні кращі учні музичних шкіл та студенти університету мистецтв, пройшла з великим успіхом у дні зимових свят, і її планують показати спочатку в деяких районах Харківської області, а потім — в інших областях України.

Василь ЧИГРИН

УКРАЇНСЬКА СВИНЯ: національна філософія на рівні підсвідомості

Так склалося історично, що звичайна домашня свиня стала для українців своєрідним національним символом. Не випадково її іноді називають «сакральною твариною України», адже більшість українців не уявляє свого меню без смачної свинини, ковбас чи сала, а практично в кожній сільській господі обов'язково відгодовують чи розводять свиней. Свині колись допомогли вижити предкам українців, і з тих давніх часів жителі нашої країни «не відпускають свиней» від себе далеко, зробивши з них своєрідний культ та... привід для постійних жартів та кепкування з боку інших народностей, які не дуже шанують свиней.

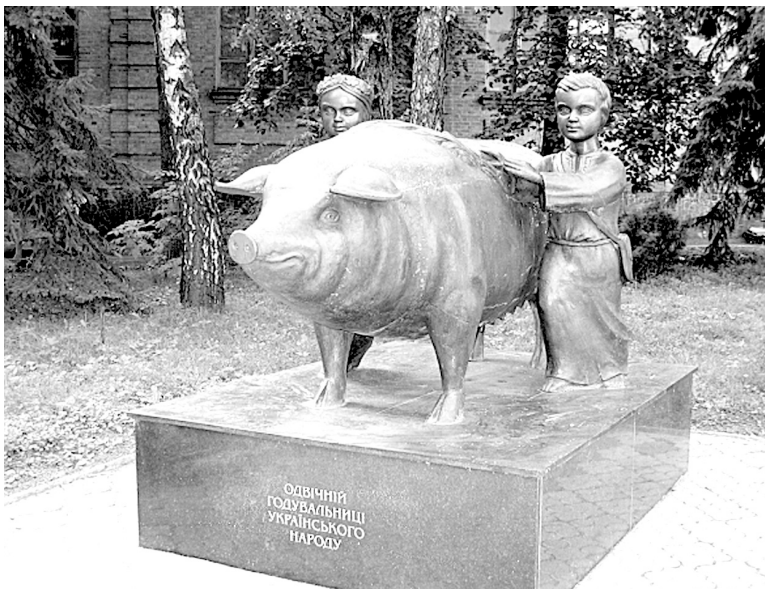
У чому ж причина такого трепетного ставлення українців до свиней? Спробуємо детальніше розібратися в цьому на нашій тематичній сторінці, яка повністю присвячена «свинячій» темі.



Цікаві факти

Від п'ятачка до хвостика

- *Людина одомашнила свиней близько 12 тисяч років тому. Їхнє м'ясо вживали в їжу, а кістки використовували для виробництва різноманітних виробів, шкірою обтягували щити.*
- *Свині добре плавають — можуть пропливти до 5 км, і навіть вміють пірнати, а також ці тварини швидко бігають, розвиваючи за короткий час швидкість до 12 кілометрів на годину. Через анатомічну будову (дуже коротку шию) свиня, що стоїть на чотирьох ногах, ніколи не бачить неба.*
- *Свині ніколи не пітніють, а єдине місце на тілі, де розміщені потові залози — це п'ятачок.*
- *Для свині п'ятачок, як для кішки довгі вуса — головний аналізатор і апарат дослідження навколишнього середовища. Будь-яку річ, включаючи їжу, свиня спочатку щупа носом, розрізняючи й визначаючи все своїм нюхом.*
- *Дикі кабани живуть до 25 років, а домашні свині — до 15 років.*
- *Існує близько 100 порід свиней. В Україні на промисловій основі вирощується усього 11 порід. Найпоширеніша порода — українська біла. На неї припадає 75% поголів'я.*
- *За своїми розумовими здібностями, свиня не поступається собаці, а за нюховим сприйняттям навіть перевершує собак. Свиня відчуває дичину або людину під снігом на відстані до 40 кілометрів. Свиней давно використовують для пошуку трофеїв, а також... наркотиків.*
- *Сила верещання свині досягає 115 децибел — більше ніж у лайнера, що злітає. Навіть у бегемотів і слонів ревіння дорівнює усього 110 децибелам.*
- *Найбільшу у світі свиню було виявлено у 1993 році в США (штат Теннессі). Вага Великого Білла (так звали кабана) сягала 1153 кг. Зазвичай свині учетверо легші. Довжина рекордсмена — 2,72 м, а висота — 1,52 м.*
- *Найменша у світі свиня — мінімайяліно. Вона виведена італійцем Стефаніо Моріньї. Вага дорослої тварини — усього 5-9 кг.*
- *Усього на планеті нараховується близько 1 млрд свиней усіх порід, із них половина живе в Китаї. Українських свиней — усього 0,7% від світового поголів'я.*
- *Свині полюбляють слухати музику і вміють підхрюкувати в такт мелодії, яка їм сподобалась.*
- *Бажання повалятися у багні вказує на метикуватість свиней — із шару рідкого багна вода випаровується повільно, а це сприяє тривалому охолодженню тіла тварини у сильну спеку.*
- *Найбільший у світі бутерброд із салом приготували в Україні кілька років тому. Його вага 150 кг, а довжина — 150,7 м.*



Матеріали сторінки підготував Василь ЧИГРИН

До речі, якщо кого й називати «свиноїдами», то зовсім не українців, а китайців, які утримують ледве не половину усього поголів'я свиней на планеті. А в деяких країнах (переважно мусульманських) свиней категорично не сприймають, вважаючи їх породженням нечистої сили. Мусульманська віра взагалі забороняє вживати м'ясо свиней у повсякденну їжу. Не випадково хан Золотої Орди Батий, який в 1240 році запровадив мусульманство як державну релігію, категорично заборонив не тільки їсти свиней, а навіть наближатися їм до мусульманських осель. На площі у кілька десятків тисяч квадратних кілометрів усі свині були просто знищені.

Монголо-татари й турки з Османської імперії дуже часто нападали на територію, на якій зараз розташовується Україна. Рятуючись від поневолювачів, українці відлякували їх... свинями, намагаючись у кожній оселі розвести якомога більше «нечистих» тварин, які викликали огиду у загарбників. Усі продукти в хатах селяни густо намазували й натирали салом, щоб врятувати свої запаси від пограбування.

Українці здавна любили страви із свинини, створивши практично безвідходне виробництво. Забивши велику свиню, кожна сім'я повністю переробляла її, практично не залишала відходів. Використовували не лише м'ясо, сало та смалець, а й шкіру свині, тельбухи, сухожилля, кістки. Не викидали навіть шлунок з кишками, які очищали, промивали й робили міцні оболонки для домашніх ковбас, кров'янок і кендюшків. А хто не знає, що таке ароматні й смачні свинячі вишкварки, підсмажені хвости й вуха?

Така ретельна переробка сировини пояснюється тим, що вирощування й розведення свиней є досить тривалим (до 8-9 місяців) і затратним процесом (потрібна велика кількість різноманітних кормів). Овець, кіз та корів розводити й вигодовувати легше й простіше, адже вони постійно дають молоко (наче віддячуючи господаря за гарну щоденну годівлю).

Проте калорійність і терміни зберігання продуктів свинарства значно більші. Свинина майже удвічі калорійніша за баранину і яловичину, та й зберігається вона значно довше (у засоленому чи маринованому вигляді).

А сало можна зберігати протягом багатьох місяців навіть у літню пору.

Якщо порівнювати забиту свиню з коровою, то з однієї свинячої тушки виходить понад 70% м'яса й сала і лише до 30% — кісток. З коров'ячої тушки отримується лише 55% м'яса і 45% — кісток та всього іншого.

До речі, свиняча кров має практично такий же склад, як і людська. Свині здебільшого болюють тими ж хворобами, що й людина, а лікувати їх можна аналогічними ліками, що застосовують люди. Не випадково у медицині свиней часто використовують як піддослідних тварин, організм яких найбільше подібний до людського, а деякі органи й органічні матеріали свиней використовують як донорські для лікування людей (наприклад, свинячу шкіру, плазму крові тощо).

За останніми даними Держстату, в Україні зараз нараховується понад 7,3 млн свиней, або по одній свині на шістьох мешканців країни. Із цієї кількості понад 60% утримуються в приватних господарствах і близько 40% на великих свинофермах. Як бачимо, за таких обставин у перспективі українцям не доведеться страждати від недоїдання.

Домашня ферма

ЖИТТЯ-БУТТЯ

Спираючись на власну журналістську практику, можу зазначити, що в Харківському районі найбільш природно свині почувають себе у фермерських господарствах, де утримується по 100-200 голів. Найбільше запам'яталися свинарники в фермерських господарствах «Злобіна» та «Єпанчине». От де безмежно люблять і плекають звичайних українських свиней…

«Свиней потрібно любити не лише у смачних стравах, а й тоді, коли підростають, перетворюючись із підсвинків у гладких свинок із гладкими боками». Цю тезу люблять повторювати працівники свинарників і в Малій Рогані, і в Глибокому. Там живуть і працюють справжні господарі, закохані у свою справу люди, які не на словах, а конкретними справами доводять, що свиней вигідно розводити і в суто індустріальному регіоні.

Під час останньої сільськогосподарської виставки «Агропорт» мені довелося зустрітися із науковим працівником єдиного в Україні Полтавського інституту свинарства НААН, кандидатом біологічних наук Петром Супруном, який також образно сказав, що «свиню спочатку потрібно полюбити, а потім вже братися за її розведення та відгодовування». Бо інакше нічого не вийде...

— Свиноматка народжує двічі на рік. Вагітність у середньому триває три місяці, три тижні і три дні, — розповідає Петро Володимирович. — Поросятка з'являються на світ зрячими, і вже через годину бігають по вигулу й смокчуть материнське молоко. Одна «хрюшка» здатна вивести 14-15 поросяток, а після відбраковки (виділення найслабших і хворих), традиційно вигодовують 12-13 штук...

Купувати підсвинка для власного господарства найкраще у двомісячному віці, коли він сягає ваги до 25 кг. У такому випадку вже за півроку в домашній фермі можна відгодувати тварину вагою 120-150 кг. За таку свиню можна буде «виручити» приблизно 8 тисяч гривень.

Кращих свиней для розмноження відбирають двічі — при досяганні ваги в 25 кг, потім остаточно при 80 кг. Решту відгодовують до ваги 150-180 кг і відправляють на м'ясо.

Слід пам'ятати, що дві відгодовані й забиті 150-кілограмові свині зможуть забезпечити сільську сім'ю різними м'ясопродуктами й салом на 1-2 роки.

СМАЧНЕ ХРЮ-ХРЮ

Кожна господиня і в селі, і в місті має у своєму запасі безліч рецептів смачних страв із свинини. Причому кожний регіон України має власні «фірмові» страви. Скажімо, на Полтавщині завжди робили котлети лише зі свинини, а на Харківщині зазвичай полюбляли свинячі відбивні.

Рівненщина мастита до мацика — в'яленого свинячого м'яса у свинячому кендюшку, а на Закарпатті понад 100 років роблять омачку — обрізку м'яса і сала, відтушковану в соусі з борошна, грибів, овочів і прянощів.

Близька до нас Сумщина уподобає тушковане свиняче м'ясо в горщиках із печінкою, сиром, сметаною та перцем. Мешканці Запорізької області пишаються смачним капусняком із салом, а на Черкащині коптять шматки сала з м'ясом над пічним димарем.

Луганчани завжди пригощали гостей м'ясним рулетом із свинячого фаршу, моркви і вареного яйця в серцевині. Все це запікається з цибулею, часником і яблуками й має назву «рулет по-луганськи».

Вікторина «Єврогід»

З реформою — до здоров'я

В усіх країнах ЄС медична допомога на високому рівні. Україна намагається наблизитися до європейських стандартів, саме для цього й впроваджується реформа охорони здоров'я. Що чекає на українських пацієнтів у найближчому майбутньому, ви дізнаєтеся, розгадавши завдання нашої вікторини.

1. В Іспанії та Італії діє обов'язкове медичне страхування. В Україні впроваджують схожу систему — національне медичне солідарне страхування. Збори страхових внесків здійснюватимуться через загальну систему оподаткування та збиратимуться у державному бюджеті. Жодних додаткових податків для громадян не вводиться. Який документ в Україні буде підтвердженням національного медичного страхування?
– поліс
– паспорт
– довідка з лікарні
– посвідчення

2. В якому випадку у Польщі пацієнту не сплатять медичну страховку?
– якщо людина не проходила в установлені строки медогляду
– якщо дуже дороге лікування
– якщо людина має шкідливі звички

3. Усі громадяни України матимуть можливість безкоштовно отримувати гарантований пакет медичної допомоги (чітко визначений набір медичних послуг та ліків). Як часто держава переглядатиме цей гарантований пакет?
– не переглядатиме взагалі
– раз на рік
– два рази на рік
– раз на два роки

4. В які лікарні українцям можна буде звертатися за отриманням безкоштовної допомоги в межах гарантованих державою?
– районну
– за місцем проживання
– в будь-яку
– обласну

5. В яку лікарню надходитиме найбільше грошей від держави?
– комунальну
– приватну
– з найбільшою кількістю ліжкомісць
– з найбільшою кількістю лікарів з високим науковим ступенем
– з найбільшою кількістю пацієнтів

Факт
Дефібрилятори (апарати, що подають електричний розряд при зупинці серця) в Німеччині можна зустріти в найбільш людних громадських місцях, таких як станції метро, торгові центри. Ці апарати висять в спеціальних шафках і за необхідності ними може скористатися будь-яка людина. Особливих знань по використанню таких апаратів не потрібно, оскільки в нього вбудований голосовий помічник.

6. З 2017 року в Україні починає діяти реферування цін на деякі ліки. На які типи захворювань подешевшають ліки вже з лютого?
– серцево-судинні, цукровий діабет II типу, бронхіальна астма
– захворювання опорно-рухового апарату
– гепатит, нежить
– вірусні захворювання
– антибіотики, знеболювальні

7. На першому етапі медреформи суттєвих змін зазнає первинна ланка медицини. Які не входять до первинної ланки?
– сімейний лікар
– терапевт
– педіатр
– окуліст

8. З якими лікарями у липні 2017 року українці почнуть укладати угоди?
– лікарями первинної ланки
– з усіма
– окулістами
– хірургами

9. Скільки разів пацієнтам можна буде змінюватиме лікаря і укладати нову угоду?
– два
– п'ять
– десять
– необмежену кількість разів

10. Наразі в Україні тільки 25-30% медичних послуг надається на первинній ланці медичної допомоги. Який об'єм послуг надається сімейними лікарями в Нідерландах?
– 10%
– понад 50%
– понад 90%
– 100%

11. У лікарнях країн ЄС існують електронні реєстри пацієнтів. У планах України перевести всіх пацієнтів з паперових карт на електронні до літа. Яке місто Харківщини взяло участь в пілотному проекті і вже почало впроваджувати електронний реєстр пацієнтів?
– Чугуїв
– Харків
– Куп'янськ
– Лозова

12. Реформою передбачається створення в Україні госпітальних округів, у кожному з них буде сучасний багатопрофільний медзаклад інтенсивного лікування. Який максимальний час закладається на доїзд до головної лікарні з будь-якої точки округу?
– 15 хвилин
– 30 хвилин
– 45 хвилин
– 60 хвилин

13. Відповідно до інформації ВООЗ, за станом на 2015 рік Україна посіла 104 місце серед 183 країн світу за очікуваною тривалістю життя. Українці нині живуть у середньому на 11 років менше, ніж мешканці країн ЄС. Яка середня тривалість життя в нашій країні?
– 60,5 року
– 71,3 року
– 78,3 року
– 80,5 року

Ресторанно-гостиничный комплекс
ГРАЖДА
- 3 банкетных зала
- 15 комфортабельных номеров
- баня на дровах
- 25-метровый бассейн

Адрес:
Харьковская обл.,
с. Черкасские Тишки,
ул.Вяловская, 8

Телефоны:
ресторан (+38057) 764-74-51,
гостиница (+38057) 757-66-06
www.grazda.kharkov.ua

РЭС информирует

Харьковский РЭС сообщает, что в связи с эксплуатационным обслуживанием электрического оборудования будут производиться плановые отключения в феврале месяце 2017 г.

г. Мерефа — ул. Лозовская, Гастело, Постышева, Казацкая, Тарановская, П. Шейки, Чкалова, Манойло М., Просвещения, Школьная, Фрунзе.

с. Утковка — ул. Слобожанская, Комарова, Ломоносова.

п. Буды — ул. Харьковская, Гоголя, Мичурина, Озерная, Вижунова М., 8-го Марта, Трудовая, Толстого, Дачная, Соборная, Б. Хмельницкого, 300 летия, Школьная, Пушкина, Гоголя, Островского.

г. Южный — ул. Мира, Дружбы, Чкалова, Г. Чернобыля, Ватутина, Высокогорная, Восточная.

п. Покотиловка — ул. Авиационная, Харьковская, Леваневского, Шевченко, Независимости, Маяковского, Тимирязева, Лесная, Грушевского, Б. Хмельницкого, Киевская, Красная, Покровская, Л. Украинки, Культуры, Агрономическая, Садовая, Чернышевского, Мира, пер. Маяковского, Тимирязева, в-д Независимости, пер. Независимости, ул. С. Ванцетти, Киевская, Каштанова, Полевая, Вишневая, Лесная, Михайловского, Покотиловская, Привокзальная, в-д Привокзальный, пер. Украинский, в-д Украинский, ул. Железнодорожная, Кооперативная, Коцюбинского.

п. Бабаи — ул. Шляхова, Плеханова, Лазурная, Летняя, Михайловская. Казацкая, Сковороды, 1-го Мая, пер. Ударный, ул. Стадионная, 8-го Марта, 22-го января.

п. Васищево — ул. Пушкина, Красная, Слобожанская, пер. Слобожанский, пер. Трудовой, пер. Красный, пер. Луговой, пер. Горького.

п. Безлюдовка — ул. Змиевская, пер. Змиевской, пер. Покровский, ул. Чайковского, Победы.

С. Л. ПОГОРЕЛЫЙ,
начальник Харьковского РЭС

• • •

Липецкий РЭС сообщает, что в связи с эксплуатационным обслуживанием эл. оборудования будут производиться плановые отключения в феврале месяце 2017 г.

с. Веселое — ул. Харазия, Октябрьская, 40 лет Победы, Строителей, Комсомольская, Красных Партизан, Горького, Шевченко.

с. Циркуны — ул. Подгорная, Буденого, Новая, Механизаторская, Васильковая, Совхозная, Урожайная, Полевая, Спортивная, Пролетарская, Приусадебная, Родниковая, Нагорная, Виноградная, Садовая, Пушкинская, Калинина.

с. Ч. Тишки — ул. Холодного, Вишневая, пер. Н. Дома.

с. Липцы — ул. М. Прохожаиская, 8 Марта, Урожайная, Заречная, Н. Веселовская, Пушкинская, Украинская, Кооперативная, Ч.Прапорная, Тубдиспансер, пер. Станичный, Березовский, Семиградский, Больничный.

с. Р. Тишки — ул. Зеленая, Полевая, Садовая, Щорса, пер. Зеленый.

с. Нескучное — ул. Центральная, Зеленая, Кочережка.

с. Терновая — полностью, кроме ул. Комсомольская.

с. Слобожанское — ул. Садовая, Ворошилова, Зеленая, Дубинина, Первомайская, Песчаная, Октябрьская.

с. Борщевая — ул. Кольцевая, Центральная, Базовская, Зеленая, Вишневая.

с. Глубокое — ул. Полевая, Заречная, Спортивная.

с. Хроли — ул. Зеленая, Харьковская.

с. Б. Рогань — ул. Мичурина, пер. Мичурина, Совхозный, Роганский.

с. Котляры — ул. Мира, Аэрофлотская, Садовая, Шевченко, Солнечная, Полевая, Б. Хмельницкого, Молодежная, Восточная, Степная, пер. Аэрофлотский, Новый, Набережный, Юбилейный, Речной, Молодежный, Полевой Восточный.

г. Харьков — ул. Коновченка, Федецкого, Безескула, Лебединца, Федорцовская, Драника, Угрицкого, Слатина, Погорелка, Селиванова, Урюпина, Скачкова, Гончаренка, Ивана Сирка, Таранушенко, Павленковская, Горбачевская, Шолохова, Кулешова, Палладина, Пулавская, Маримонтская, Роганская, Васищевская, пер.Ивана Сирка, Шолохова, Сумцова, Франка, Кучеренка, Кулешова, в-д Таранушенка, Федецкого.

с. Логачевка — ул. Центральная, Спортивная, Николаева, пер. Николаева.

с. Мовчаны — ул. Зеленая, Мовчановская.

с. Докучаевское — ул. Докучаева, Школьная, Мира, Стадионная, Весенняя, Солнечная, Стадионная.

с. Затишшя — ул. Комунальная, Харьковская, Румянцевская, Затишнянский проезд.

с. Фрунзе — ул. Молодежная, Полевая, Набережная.

с. Кутузовка — ул. Есенина, Школьная.

с. Элитное — ул. Школьная, Семеноводческая.

п. Александровка — ул. Садовая.

с. Михайловка — ул. Михайловская.

с. Сороковка-2 — ул. Садовая, Центральная, Кузнецова, Найденова.

с. Момоты — ул. Полевая,

с. Ольховка — ул. Роганская, Березовая, Набережная.

В. В. РУБЦОВ,
начальник Липецкого РЭС

Управління соціального захисту населення Харківської районної державної адміністрації повідомляє контактні телефони з питань призначення житлової субсидії: 721-18-96, 52-71-40, 098-831-77-41, 099-206-12-75.

Районний центр зайнятості інформує

1. **ТОВ «Будівельне управління «Аеродорбуд»** (м. Харків, метро Холодна гора) пропонує такі вакансії:
виконавець робіт — заробітна плата 6500 грн
електрозварник ручного зварювання — зар. пл. 5500 грн.
бетоняр — зар. пл. 5500 грн.
підсобний робітник — зар. пл. 5500 грн.

2. **Філія«Пісочинське ДЕП»** (Харківська обл., Харківський р-н., смт. Пісочин, вул. Технічна, 5):
майстер дорожньо-ремонтного підприємства — зар. пл. 2922 грн.
водій автотранспортних засобів — зар. пл. 3058 грн.
дорожній робітник — зар. пл. 2249 грн.

3. **Темнівський навчальний центр** (Харківська обл., Харківський р-н., с. Темнівка, вул. Харківська, 3):
майстер виробничого навчання — зар. пл. 3617 грн.

Контактний телефон: 732-44-64.

Грибное предприятие в пгт. Васищево приглашает на работу рабочих (женщин и мужчин) на сбор грибов (шампиньонов) и грузчиков.

Работа круглый год, стажировка оплачивается, работает столовая.
Доставка служебным транспортом:
1-й маршрут — от Новой Водолаги через Мерефу, Покотиловку, Безлюдовку,
2-й маршрут — от метро Гагарина по проспекту Гагарина через Безлюдовку.
Тел. 099-296-70-82 (для сборщиков); 050-343-05-55 (для грузчиков);
066-326-99-76 (если не дозвонились на вышеуказанные номера).

ZAZ Vida 1,5 MT, синий седан 2015 г. в. из автосалона! На гарантии! Есть ГБО и зимняя резина. Рассрочка от 3285 грн/мес.
Тел.: 063-028-34-59.

Cherry Tiggo 2016 г. в. 1,6 MT, полная комплектация. из автосалона в Харькове! Рассрочка! КАСКО или зимняя резина в подарок.
Тел.: 068-208-40-68.

Возьму в аренду или куплю помещение под продовольственный магазин площадью не менее 200 м².
057- 365-10-14, 093-94-888-22, 050-401-10-70, 067-572-72-44

«Газета «Трибуна трудящих» із січня 2017 року по червень 2017 року бере участь у проекті «Просування реформ в регіони» за сприяння Європейського Союзу (http://ec.europa.eu/europeaid), який реалізується Інститутом економічних досліджень та політичних консультацій та «Європейською правдою». Окремі думки, висловлені у статтях, підготовлених в рамках проекту, є особистою позицією авторів газети і жодним чином не відображають точку зору Європейського Союзу.

До відома

КП «Комунарське ВУЖКГ» повідомляє своїх абонентів про намір підвищити тарифи на утримання будинків і споруд та прибудинкової території і на вивіз ТПВ у зв'язку з підвищенням мінімальної заробітної плати по Україні згідно Держбюджету на 2017 рік.

ПЕРЕДМІСТЯ вечірнє

■ кіно ■ театри ■ концерти ■ виставки ■ видовища ■ розваги ■ дозвілля ■

Афиша

на 21 января – 1 февраля 2017 г.

Выставка Алены Кичкиной «Взгляд на традицию»

до 1 февраля

Работы харьковской художницы выполнены в новой технике, объединившей древние знания и приемы украинской традиции с традициями других народов мира. В экспозиции будут представлены также разнообразные изделия декоративного искусства, украшенные различными видами росписи (Петриковская, жостовская, китайская живопись Гохуа).

Адрес: г. Харьков, ул. Пушкинская, 62 (Областной организационно-методический центр культуры и искусства).

DIY-театр

21 января

«Оркестр»

В ночном ресторане курортного городка играет маленький оркестр. Внутри коллектива бушуют нешуточные страсти: обманутые чувства, разбитые иллюзии, двойная жизнь и вечное одиночество. Но на лицах оркестрантов улыбки, ведь своей игрой они должны способствовать пищеварению посетителей заведения. Как далеко они зайдут в попытках обрести свое счастье?

Адрес: Муниципальный культурный центр, ул. Плехановская, 77 (ДК «Металлист»).

Начало в 19.00

Театр МДТ

22 января

«Аглая. Печальный спектакль»

Швейцария. Привокзальное кафе. Аглая. Она возвращается из психиатрической лечебницы, где навещала князя Мышкина.

О чем думает женщина, когда она уходит и не может уйти. Что чувствует Она, когда ее жизнь пронизало Оно.

Адрес: ДС Юракадемии, ул. Пушкинская, 88.

Начало в 19.00.

Театр 19

27 января

«Наш Гамлет»

Интересная современная режиссура, яркие и глубокие актерские работы, свежие изобретательные решения, завораживающая сценография, нетривиальные костюмы, удивительная атмосфера отличают эту постановку. Не ждите от этого спектакля школьных хрестоматийных прочтений. Гамлет в исполнении не одевается в лосины и береты и не дерется на шпагах. Скучный серый офисный пиджак становится здесь оружием. И финальная сцена спектакля уже записана театральными критиками в историю мировой «гамлетианы». Так какой он — наш Гамлет, Гамлет XXI века?

Адрес: Дом Актера, ул. Манизера, 3.

Начало в 19.00

Театр музкомедии

27 января

«Цыганский барон»

Действие в оперетте происходит в Венгрии. Дерзкие свободные и гордые цыгане, легкомысленные богатые выскочки и чиновники… все закручено, перемешано, но в результате жадность будет наказана, а любовь восторжествует.

Адрес: ул. Благовещенская, 32.

Начало в 18.30

✧ Зустріч для вас

ВІД ВЕРБІВКИ… ДО БРОДВЕЮ І… НАЗАД!

Наша читачка з Карачівки Віра Семенівна Гонтар у своєму листі до редакції пише:

«Наприкінці минулого року мені пощастило побувати на концерті Олега Вінника, який відбувся в ККЗ «Україна» у Харкові. Неповторний голос співака, чудові пісні, гарне сценічне оформлення… Розкажіть детальніше про нього на вашій сторінці «Передмістя вечірнє».

Останнім часом талановитий український співак Олег Вінник дуже багато гастролює по Україні. У Харкові, наприклад, він один із найзатребуваніших виконавців. Враховуючи те, що російських гастролерів значно поменшало, Вінник, можна сказати, вдало компенсує концерти гастролерів. Наприклад, у Харкові протягом минулого року він побував аж 5 разів — і завжди його виступи проходили з аншлагами. Організатори концертів стверджують, що вибагливій харківській публіці Олег Вінник одразу припав до душі й квитки на його концерти розкуповують миттєво.

Хто ж він такий, цей Вінник, афішами якого обклеєне все місто? У 1973 році у мальовничому селі Вербівка Черкаської області народився і виріс простий сільський хлопчина, який мало чим виділявся серед своїх однолітків. Хіба що здібностями до співу та музики. Ще зі шкільних років він активно брав участь у художній самодіяльності й часто їздив на різноманітні конкурси, на яких отримував відзнаки. Після закінчення школи Олег вступає до Канівського училища культури й показує себе там одним із кращих студентів. Вже через кілька років його зараховують до штату Черкаської обласної філармонії, де він був наймолодшим солістом.

На подальшу долю талановитого юнака суттєво вплинула його перша закордонна гастрольна поїздка до німецького міста Фізена — міста-побратима Канева. Німецький імпресаріо пропонує Олегу попрацювати на концертах, краще вивчити німецьку мову, придивитися до особливостей місцевого культурного життя. Виконавець з України дослухається до всіх порад, і вже через деякий час отримує пропозицію до співпраці з Люнебурзьким музичним театром. Протягом кількох років Олег Вінник виконує в німецькому театрі провідні партії в опері «Тоска» та опереті «Паганіні».

Якось відомий американський продюсер і педагог Джон Лемман, почувши спів Олега Вінника, запропонував йому пройти додаткові курси виконавської майстерності. За період навчання Олег значно розширив свій творчий діапазон, засвоїв нові прийоми співу. Це дало можливість успішно пройти кастинг на участь у головній ролі в новому мюзиклі «Поцілуй мене, Кет!» в місті Мюнхені. До речі, цей мюзикл кілька років не сходив з великої сцени і мав шалений успіх. Потім у Берліні й Гамбурзі було здійснено постановку ще одного гучного мюзиклу «Знедолені» за твором Віктора Гюго. У цьому мюзиклі Олег Вінник виконував головну роль — Жана Вальжана, про яку дуже схвальні рецензії подавала преса, назвавши українського співака «кращим виконавцем цієї ролі» з усіх версій постановки вистави.

Після вдалої кар'єри в Німеччині, Олега Вінника запрошують на роботу до США, де на Бродвеї він кілька років грає в популярних мюзиклах. Саме там до співака, можна сказати, прийшла світова слава — запрошення в різні країни, любов глядачів, гастрольні поїздки у складі трупи різних бродвейських театрів…

Олег Вінник постійно мріє про свою сольну кар'єру. У 2011 році він повертається в Україну, де записує свій перший сольний альбом «Ангел», складений зі своїх власних композицій. Цей альбом мав великий успіх і дуже швидко розійшовся. Окрилений такою вдачею, Олег Вінник протягом наступних років записує ще два власні альбоми («Щастя», «Я не втомлюся») й починає активну гастрольну діяльність по Україні.

Останні два роки Олег Вінник по праву вважається одним із найзатребуваніших виконавців на Україні. Його люблять та однаково добре сприймають глядачі і в невеликих селах, і у великих містах. Харків, зі слів Олега Вінника, є одним із його найулюбленіших міст, тому й не дивно, що він дуже часто виступає тут зі своїми сольними концертами.

— Харків нагадує мені трохи Нью-Йорк, трохи Чикаго, трохи — Берлін, — сказав на своїй останній прес-конференції у нашому місті Олег Вінник. — Тут якось комфортно, затишно, а публіка вибаглива й дуже обізнана. Коли ти приходиш до свого глядача з відкритим серцем, то й отримуєш взаємну щирість і відкритість, а головне, — справжню глядацьку любов…

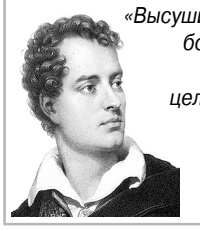
Василь ЧИГРИН

Від автора

На концертах у Харкові Олег Вінник завжди «на біс» виконує п'ять своїх шлягерів: «Полон», «Повертай додому», «Голуб сивий», «Надкусили місяць зорі», «Молитва за Україну».

Найближчий концерт Олега Вінника у Харкові відбудеться вже 14 березня.

✧ Цитата недели

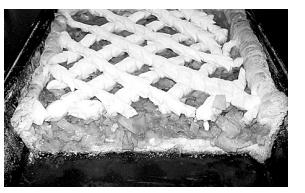


«Высушить одну слезу — больше доблести, чем пролить целое море крови».

Лорд Байрон, британский поэт-романтик

✧ Выпечка

Пирог с капустой



мука — 200 г
маргарин или масло — 200 г
творог — 200 г
капуста белокочанная — 1/4 часть
сметана — 3 ст. л.
яйцо — 3 шт
ветчина — 100 г
соль

1. Порубить ножом до крошки маргарин, творог и муку. Добавить соль и замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 1 час.

2. Для начинки: тонко нашинковать капусту, пожарить на сковороде 5 минут, добавить сметану, посолить по вкусу и жарить еще 5 минут, затем снять с огня.
Ветчину и вареные яйца порезать кубиками, добавить к капусте.

3. Раскатать 3/4 части теста, выложить его в смазанную форму, оформив высокий бортик. На тесто выложить начинку.

4. Оставшееся тесто тонко раскатать, нарезать на полоски и выложить на начинку в виде решетки.

5. Выпекать при 180*С до готовности.

Приятного аппетита!

Погода от METEO.ua

Суббота, 21 января
облачно, снег
–6; 0

Воскресенье, 22 января
малооблачно
–9; –4

Понедельник, 23 января
ясно
–9; –6

Вторник, 24 января
малооблачно
–7; –3

Среда, 25 января
облачно, небольшой снег
–6; –2

Четверг, 26 января
облачно, небольшой снег
–9; –6

Пятница, 27 января
облачно
–13; –9

ТРИБУНА ТРУДЯЩИХ
Заснована 18 липня 1937 року
www.tribuna.com.ua
ПЕРЕДПЛАЧУЙ. ЧИТАЙ. ВОЛОДІЙ

Свідоцтво про державну реєстрацію ХК №1518-259ПР від 29.04.2009 р.
Засновник: Харківська районна рада
Видавець: редакція газети «Трибуна трудящих»

Виходить щосереди та щосуботи українською та російською мовами.
Адреса редакції: 61052, м. Харків, вул. Євгена Котляра, 4.
E-mail: Tribuna2017@ukr.net
Тел. 712-00-56.
Тел./факс 712-37-10.
Головний редактор: Микола Хорошев.
Літературний редактор: Ганна Положій.

Редакція залишає за собою право редагувати і скорочувати текст. Відповідальність за зміст та достовірність інформації у публікаціях несе автор, а в рекламних матеріалах (®) — рекламодавець. Редакція не завжди поділяє позицію авторів. Листи, рукописи і фотокартки не рецензуються і не повертаються. Листування з читачами тільки на сторінках газети. При використанні матеріалів посилатися на газету обов'язково.

Газета надрукована у друкарні ТОВ «Друкарня «ІСП» вул. Киргизька, 21, Харків, 61105.
Заг. наклад 7870 компл.
Наклад передплати 2000 компл.
Передплатний індекс 61805

Офіційний сайт районної ради: **http://www.khrada.gov.ua**

Офіційний сайт ХРДА: **http://www.khrda.gov.ua**